

Vorspeisen

<i>Holländischer Matjes</i> 1 Doppelfilet auf Schwarzbrot	9,50 €
<i>Matjesfilets „Kölsche Art“</i> in Sauerrahm mit Äpfeln und Zwiebeln und Speck-Kartöffelchen	16,50 €
<i>Feldsalat in Kartoffelvinaigrette</i> mit krossen Speckstreifen und Brotcroûtons	10,50 €
<i>Blattsalate in exotischem Dressing</i> mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	14,50 €
<i>Vitello Tonnato -</i> Kalte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße	14,50 €
<i>Gänseleber-Terrine mit Pflaumenchutney</i> und Brioche	14,50 €
<i>Kölsche Maultaschen mit Blutwurst gefüllt</i> auf Paprika -Sauerkraut und gebräunten Zwiebeln	12,50 €
<i>2 Hausgemachte Reibekuchen</i> mit gebeiztem Lachs und Schnittlauch-Zitronensauerrahm	15,50 €
<i>Tafelspitz, kalt, mit Vinaigrette und Speckbratkartoffeln</i>	16,50 €

Suppen

<i>Kölsche Kartoffelsuppe</i> mit feinem Gemüse und Mettwurststreifen	8,50 €
Kartoffelsuppe vegetarisch € 8,50	
<i>Kürbiscremesuppe</i>	8,50 €

Hauptgerichte

<i>Wiener Schnitzel- 2 kleine Kalbsschnitzel</i> mit Kartoffel-Gurken-Salat oder Krützchesalat (Sauerrahmdressing) und Speck-Bratkartoffeln	24,50 €
<i>Rumpsteak vom Besten 200g mit Sauce Béarnaise,</i> Speck-Bratkartoffeln und Krützchesalat in Sauerrahmdressing	28,50 €
<i>Kalbsleber in Salbeibutter gebraten</i> Gemüse der Saison und Thymiankartoffeln	26,50 €
<i>Gekochter Tafelspitz in Bouillon</i> mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln	22,50 €

Vegetarisch

<i>Kartoffelsuppe vegetarisch</i>	
<i>Bandnudeln mit frischen Kräuterseitlingen in</i> <i>Kräutersahne</i>	22,50 €
<i>Gemüseplatte mit Reibekuchen</i> oder Thymiankartoffeln	17,50 €

Fischgerichte

<i>Zanderfilet mit frischen Seitlingen und Kräuter- Risotto</i>	27,50 €
---	---------

Haus-Spezialitäten

Rheinischer Sauerbraten 22,50 €
in Rosinensauce, Apfelkompott und Butterspätzle

Wildgerichte

Hirschmedaillons Diana , rosa gebraten aus dem Rücken 31,00 €
auf Rotweinsauce, mit gefüllter Preiselbeerbirne, Waldfrüchten, Wirsing und Butterspätzle

Einen ganzen Hasenrücken mit Wacholderrahmsauce 62,00 €
für 2 Personen-
mit Rotweinbirne, Waldfrüchten, Wirsing und Birnenkartoffeln

Ein ganzer Jagdfasan
nur auf Vorbestellung-
mit Wacholder-Rahmsauce, Speck und Brotcrouçons, Champagnerkraut und Kartoffelpüree
-Tagespreis